

ANMELDEFORMULAR

Anmeldung zum Seminar: **SNA-41**

HACCP-Systeme für Lebensmittelverpackungen

14. – 15. März 2011

ZDS Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
42653 Solingen
Tel.: 0212 - 59 61-32

FAX: 0212 - 59 61-33

Vor- und Zuname, Titel

Firmenname

Position

Firmenanschrift

E-Mail

Tel.

Fax

Bestell-Nr. (falls seitens Ihrer Buchhaltung erforderlich)

Hotelreservierung erwünscht:

vom: _____ bis: _____

Datum / Unterschrift

Bei Zahlung der Seminargebühr mit Kreditkarte bitte ausfüllen:

VISA EURO-/MASTERCARD DINERS CLUB

gültig bis:...../.....

Kreditkarten-Nr.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anmeldungen: Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir erbitten daher Ihre schriftliche Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald sie schriftlich bestätigt wird.

Teilnahmebedingungen: Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Sie ist für die ZDS spesenfrei zu überweisen. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro-/Mastercard / Diners Club). Teilnahme nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu einer Veranstaltung an, so wird je Teilnehmer ein Nachlass von 5% auf die jeweilige Teilnahmegebühr gewährt.

Anreise/Übernachtung: Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Evtl. anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

Durchführung: Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl behält sich die ZDS vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verlegen. Bei Demonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

Abmeldung: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert. Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.

Haftung: Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Datenschutz: Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Teilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.



HACCP-Systeme für Lebensmittel- verpackungen

BRC/IoP-DIN EN 15593 - ISO 22000

Aktuelle Forderungen und Lösungen

14. - 15. März 2011

**ZDS-Seminar
SNA-41**

**Kurs Sprache:
Deutsch**

HACCP-Systeme für Lebensmittelverpackungen

Aktuelle Forderungen und Lösungen

Hygienemanagement und HACCP sind innerhalb der Europäischen Gemeinschaft zur gesetzlichen Auflage für alle Lebensmittelbranchen geworden. Wer als Verpackungshersteller an die Lebensmittelindustrie liefert, muss sich bewusst sein, dass sich die Produktsicherung der Kunden an den Prinzipien des HACCP-Konzeptes orientiert, um vorbeugend alle potentiellen Gefahren, die ein Produkt kontaminieren und damit die Verbrauchergesundheit schädigen könnten, zu beherrschen.

Aktuelle Handelsnormen wie der BRC- und der IFS-Standard haben hier deutliche Forderungen an den Verpackungslieferanten gestellt. Dies hat in den letzten Jahren oft zu einer Verunsicherung der Lieferanten geführt. HACCP stellt innerhalb des Qualitätswesens des Verpackungsherstellers immer noch ein ungewohntes Element dar, mit dem man sich erst schwer anfreundet, zumal hier ein deutlich lebensmittelorientiertes Konzept vorliegt.

Viele Betriebe versuchen es zunächst mit einer „abgespeckten“ Version, die auf GMP-Maßnahmen beruht. Andere wiederum orientieren sich streng am Vorbild des Codex Alimentarius. Aber welcher Weg ist der Richtige? Unser Seminar stellt HACCP nicht nur als isoliertes Konzept, sondern auch als Element im Forderungskatalog aktueller Standards (BRC/IoP, FEFCO, prEN 15593, ISO 22000) vor. Gemeinsame Schnittstelle in allen Normen ist die Risikobewertung („Risk Assessment“), die ausführlich erläutert und in Übungen vertieft wird.

Weiterhin werden Besonderheiten in der Gefährdungsanalyse im Hinblick auf Produktintegrität und Verwendungszweck erläutert. Wichtiger Bestandteil ist die Wirksamkeitsüberprüfung von Konzepten, die auch zum Tragen kommt, wenn das eigene HACCP oder das Konzept eines Lieferanten auf dem Prüfstein steht.

Ziel des Seminars

Ziel unseres Kurses ist es, jedem Teilnehmer sowohl eine Einstiegsmöglichkeit in das HACCP-Konzept vorzustellen als auch interessierten Fachleuten neue Denkansätze für die Konzeptüberprüfung und Auditierung ihrer Systeme zu geben.

Wer sollte den Kurs besuchen?

Hygienefachkräfte aus Produkt- und Qualitätssicherung, HACCP-Teammitglieder, QM-Beauftragte, Personalausbilder, Entscheidungsträger aus der Produktion. Der Kurs richtet sich an alle, die im Rahmen eines Hygienemanagements eine Risikoanalyse erarbeiten und/oder optimieren wollen. Das Seminar ist auch für „Einsteiger“ geeignet.

Kursleitung:

Dipl.-Biol. Dagmar ENGEL MACDONALD,
Fischbach Ausbildungsleiterin und Beraterin in
Lebensmittelhygiene und HACCP
European Facilitator IHC/QAI
QMS Auditor (IRCA)

Termin: Montag, 14.03.2011, 9.30 Uhr
bis Dienstag, 15.03.2011, 16.00 Uhr

Ort: ZDS Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
42653 Solingen

Anmeldung: ZDS Seminar-Service
Telefon 0212 / 59 61-32
Telefax 0212 / 59 61-33
E-Mail: s.steinmetz@zds-solingen.de

Gebühr: Mitglieder Verein ZDS € 805,--
Nicht-Mitglieder € 1150,--

Seminar-Nr.: SNA-41

PROGRAMM

(einschließlich Kaffeepausen, Mittagessen
sowie das Abendessen am 1. Tag)

Montag, 14. März 2011

Einführung:

- Das HACCP-Konzept: Historie und Gegenwart
- Welche Normen fordern das HACCP-Konzept?
- HACCP-Jargon: Begriffe und Definitionen

Do it yourself: HACCP in der Praxis

- Aufbau eines HACCP-Konzepts in Anlehnung an die Codex-Prinzipien
- Workshops zu den Themen Gefährdungsanalyse, Risikobewertung, CCP-Identifizierung

Dienstag, 15. März 2011

HACCP im Qualitätsmanagement

- Teamvoraussetzungen und unterstützendes Qualitätswesen
- HACCP in den aktuellen Normen: Mindestanforderungen und Besonderheiten
- Verifizierung und Validierung eines Konzept: Wie halte ich mein HACCP lebendig?
- Workshop

-Änderungen vorbehalten-